SNI 3917:2017

Standar Nasional Indonesia

Udang dalam kemasan kaleng

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 3917:2017 dengan judul *Udang dalam kemasan kaleng,* disusun dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap komoditas yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri.

Standar ini merupakan revisi dari
SNI 3917.1:2009, *Udang dalam kaleng-Bagian 1 : Spesifikasi.*
SNI 3917.2:2009, *Udang dalam kaleng-Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku.*
SNI 3917.3:2009, *Udang dalam kaleng-Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada Standar ini antara lain:
1. Penyederhanaan SNI udang dalam kemasan kaleng, dari 3 bagian standar menjadi 1 standar.
2. Syarat mutu, keamanan pangan, lembar penilaian sensori serta penanganan dan pengolahan disesuaikan dengan peraturan.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: *Produk Perikanan*. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan disetujui dalam rapat konsensus nasional di Jakarta, pada tanggal 26 – 28 Juli 2017. Konsensus ini dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholder*) terkait, yaitu perwakilan dari produsen, konsumen, pakar dan pemerintah.

Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 26 Agustus 2017 sampai dengan 26 Oktober 2017 dengan hasil akhir disetujui menjadi Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahuluan

Dalam penyusunan SNI ini telah memperhatikan ketentuan yang terdapat dalam:

1. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan yang telah diamandemen dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan.
2. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
3. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian.
4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan.
6. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman Logo Tara Pangan dan Kode Daur Ulang pada Kemasan Pangan dari Plastik.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 72/PERMEN-KP/2016 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan.
8. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
10. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.
11. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Udang dalam kemasan kaleng

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat mutu untuk jenis udang dalam medium air atau minyak atau medium lain yang sesuai dan dikemas dalam kaleng dengan bobot tuntas minimum 50 %.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Dokumen untuk acuan tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2354-15:2017, *Penentuan arsen (As) total pada produk perikanan.*

SNI 01-2367-1991, *Produk perikanan, penentuan kadar timah putih (Sn).*

SNI 2372.2:2011, *Cara uji fisika - Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan.*

SNI 2372.7:2011, *Cara uji fisika - Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis – Prinsip umum higiene pangan.*

CAC/RCP 52-2003, *Code of practice for fish and fishery products.*

CAC/RCP 23-2011, *Code of hygiene practice for low and acidified low acid canned foods.*

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Udang dalam kemasan kaleng adalah udang yang diolah dan dikemas dalam kaleng secara hermetis.

3.2 Definisi proses

Produk udang yang dikemas dalam kaleng yang ditutup secara hermetis dan menerima perlakuan proses yang cukup untuk menjamin sterilitas komersial.

3.3 Kriteria bentuk produk

- *Peeled undeveined* (PUD), yaitu produk udang yang seluruh kulit dan ekor dikupas.

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan lainnya

4.1 Bahan baku

Udang segar dan/atau beku yang berasal dari perairan tidak tercemar dan aman dikonsumsi.

Persyaratan batas maksimum residu pada komoditi udang budidaya mengikuti ketentuan yang berlaku.

4.2 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan persyaratan kualitas air minum.

4.3 Es

Es sesuai SNI 4872:2015.

4.4 Bahan tambahan pangan

Bahan tambahan yang digunakan harus sesuai dengan peraturan.

4.5 Bahan-bahan yang lain

Bahan-bahan lain yang digunakan harus memenuhi standar keamanan pangan (*food grade)* dan sesuai peraturan.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan udang dalam kemasan kaleng Tabel 1.

Tabel 1 – Persyaratan mutu dan keamanan udang dalam kemasan kaleng

Parameter uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	angka	Min. 7,0*
b Fisika		
- Bobot tuntas	%	Min. 50
c Cemaran logam		
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 1,0
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,5
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 1,0
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 250
- Arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0
d Cemaran fisik		
- *Filth*	potongan	0
CATATAN * Untuk setiap parameter sensori		

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.
Rencana sampling mikrobiologi mengacu pada Codex (CAC/GL 21-1997).

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Fisika

- Bobot tuntas sesuai SNI 2372.2:2011.

7.3 Cemaran logam

- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.
- Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Arsen (As) sesuai SNI 2354-15:2017.
- Timah putih (Sn) sesuai SNI 01-2367-1991.

7.4 Cemaran fisik

- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.

8 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba atau toksin yang membahayakan kesehatan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan* (SNI CAC/RCP 1:2011), *Code of practice for fish and fishery products* (CAC/RCP 52-2003) dan *Code of hygiene practice for low and acidified low acid canned foods (*CAC/RCP 23-2011*).*

9 Syarat pengemasan

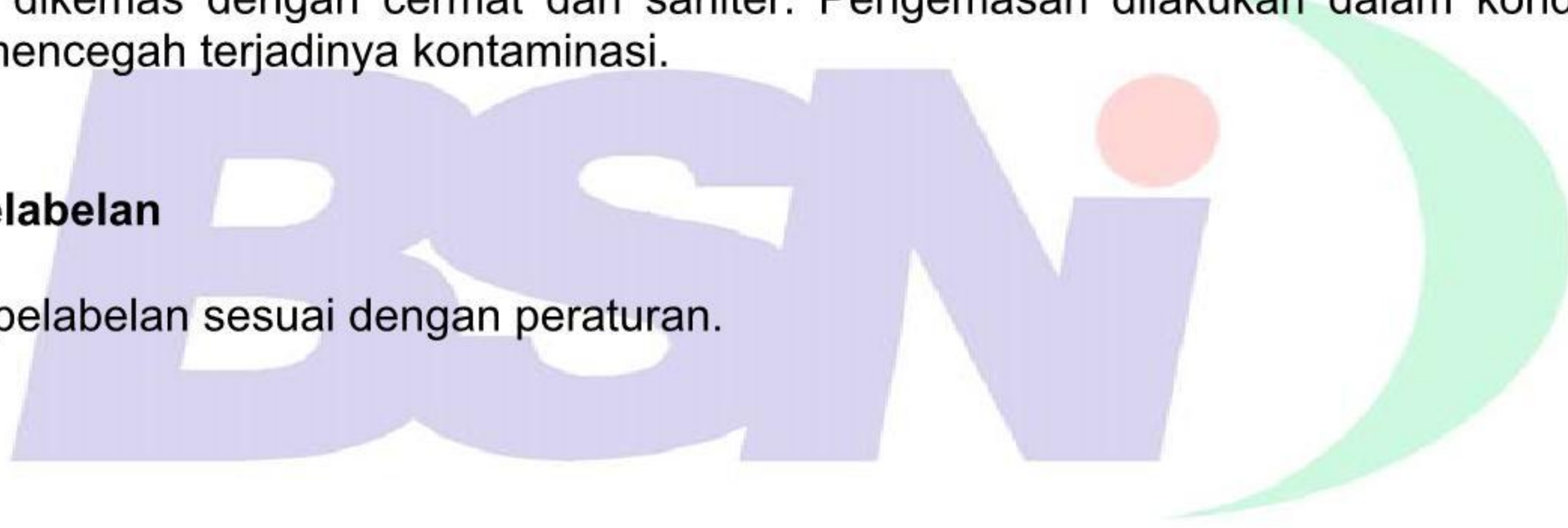
9.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk udang dalam kemasan kaleng sesuai dengan peraturan.

9.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

10 Pelabelan

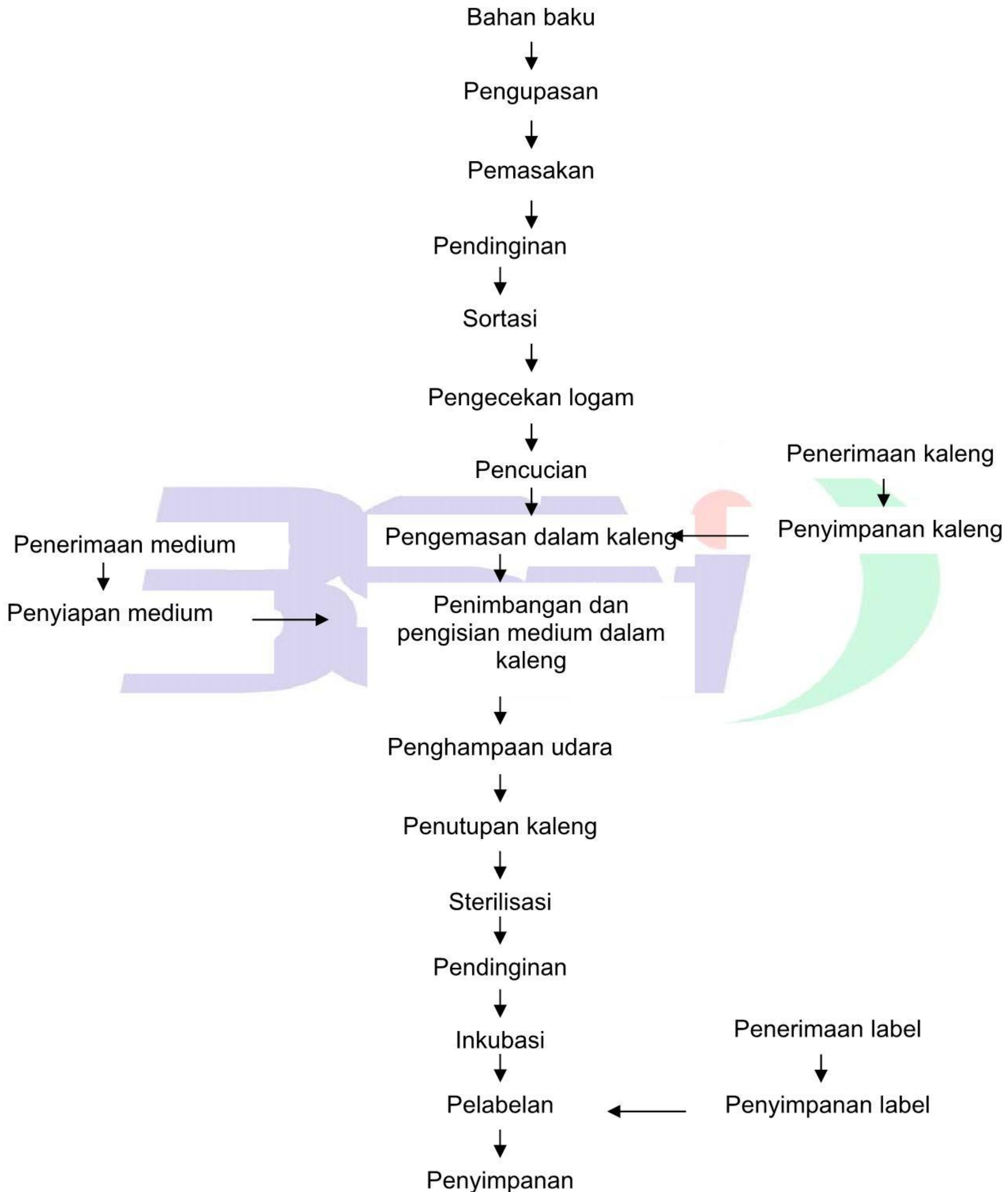
Syarat pelabelan sesuai dengan peraturan.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori udang dalam kemasan kaleng

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori udang dalam kemasan kaleng

Nama panelis : …………………………….. Tanggal :……………………………........

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1. Kenampakan						
- Utuh, warna homogen spesifik jenis, cerah, ukuran seragam, bersih, sangat menarik	9					
- Utuh, warna homogen spesifik jenis, agak cerah, ukuran agak seragam, bersih, agak menarik	7					
- Kurang utuh, warna spesifik jenis memudar, warna kurang homogen, kurang cerah, ukuran kurang seragam, kurang bersih, kurang menarik	5					
2. Bau						
- Sangat segar, spesifik jenis	9					
- Segar, spesifik jenis	7					
- Kurang segar, ada bau tambahan yang mengganggu	5					
3. Rasa						
- Gurih, manis spesifik jenis	9					
- Agak gurih, agak manis spesifik jenis	7					
- Hambar, ada rasa tambahan yang mengganggu	5					
4. Tekstur						
- Kompak, lunak	9					
- Kompak, lebih lunak	7					
- Kurang kompak, mudah hancur	5					

Lampiran B
(informatif)
Diagram alir proses pengolahan udang dalam kemasan kaleng

Gambar B.1 - Diagram alir proses pengolahan udang dalam kemasan kaleng

Bibliografi

[1] Commission Regulation (EC) No 188/2006, Setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

[2] CODEX STAN 37-1991, Codex standard for canned shrimps or prawns.

[3] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan kualitas air minum.

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI

Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Innes Rahmania	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Simson Masengi	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
		Lili Defi Z.	Badan Pengawas Obat dan Makanan
		Darmadi Marpauli	PT Citra Dimensi Arthali
		Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengusaha Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5I)
		Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Bagus S. B. Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Tengku A.R Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
		Ahmad M. Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
		Harsi D. Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor
		Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
		Tri Winarni Agustini	Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (MPHPI)
		Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
		Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI

- Agung Amirul Fanani - Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP), Ditjen PDSPKP - KKP
-
- Agus Supriyanto - Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP), Ditjen PDSPKP – KKP

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI

Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan